



Koláč Oblíž prst

Na oblíž prst budete potrebovať (priemer 20 cm):

4 bielka, 100 g kryštálového cukru, 3 žĺtka, 30 g oleja, 90 g polohrubej múky, ½ čajovej lyžičky sódy bikarbóny, 20 g kakaa

Na vanilkový krém budete potrebovať:

4 žĺtka, 20 g vanilkového cukru, 115 g kryštálového cukru, 70 g kukuričného škrobu, 500 ml pľnotučného mlieka, 300 g masla

Na bielkovú polevu budete potrebovať:

3 bielka, 100 g kryštálového cukru, čokoláda na dozdobenie

A TAKTO NA TO:

Prpravte vanilkový krém. Žĺtka mixujte spolu s vanilkovým a kryštálovým cukrom do peny. Prilejte 100 ml teplého mlieka, kukuričný škrob a opäť mixujte. Zmes prelejte do hrnca so zvyškom teplého mlieka a pri miernom ohni neustále metličkou miešajte. Krém po pár minútach zhustne, stále miešajte, nechajte ho pár sekúnd previet' a odstavte. Po kúskoch zamiešavajte maslo izbovej teploty. Vanilkový krém prelejte do čistej misy, prekryte potravinovou fóliou tak, aby sa fólia dotýkala krému a dajte do chladničky vychladnúť.

Na cesto vyšľahajte bielka s cukrom a odložte bokom. Vyšľahané žĺtka s olejom prelejte k bielkam a stierkou jemne premiešajte. Postupne pridávajú preosiadu múku, kakao, sódu a stierkou zakaždým jemne premiešajte. Cesto preložte do tortovej formy vystlanej papierom na pečenie s priemerom 20 cm. Pečte pri teplote 180 stupňov asi 20 minút. Urobte test špáradlom. Po vytiahnutí, nechajte cesto ešte 5 minút vo forme, potom ho vytiahnite a nechajte na mriežke vychladnúť.

Korpus prerežte zúbkovaným nožom na dve časti. Prvý korpus položte na tortový stojan, potrite ho polovicou vanilkového krému, preložte druhým korpusom a potrite zvyšným krémom. Kým pripravíte bielkovú polevu, odložte koláč do chladničky.

Bielka s kryštálovým cukrom najprv stierkou dobre premiešajte. Až potom ich preložte nad hrniec so zohriatou vodou. Voda však nesmie silno vriet', inak sa bielka uvaria. Bielka neustále šľahajte ručným mixérom, kým sa nevytvorí hustá pena (približne 5 až 7 minút). Bielkovú polevu natrite rovnomerne na koláč a nechajte v chladničke 2 až 3 hodiny, ideálne cez noc. Koláč Oblíž prst dozdobte čokoládou.